

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

ALLERGIES & INTOLERANCES

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies and intolerances on request.

DECLARATION OF ORIGIN

<i>Rind Beef</i>	<i>Schweiz</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Schwein Pork</i>	<i>Italien</i>	<i>Italy</i>
	<i>Schweiz</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Poulet Chicken</i>	<i>Schweiz</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lachs Salmon</i>	<i>Schottland</i>	<i>Scotland</i>
<i>Muscheln Mussels</i>	<i>Vietnam</i>	<i>Vietnam</i>
	<i>Chile</i>	<i>Chile</i>
<i>Krevetten Prawns</i>	<i>Vietnam</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Pulpo Octopus</i>	<i>Spanien</i>	<i>Spain</i>
<i>Calamari Squid</i>	<i>Italien</i>	<i>Italy</i>
<i>Brot Bread</i>	<i>Schweiz</i>	<i>Switzerland</i>

Alle Preise sind inkl. MwSt
Prices in CHF, including VAT

SHED

TIME TO BE

Market Classic

CHF

Mixed Aperio Plate

32

Cheese Plate

From the Jumi Family | Fig Mustard

28

Tapas Menu

Menorca

6 variations for 2 Persons

88

Mallorca

8 variations for 3 People

126

Ibiza

10 variations for 4 People

154

Schaumwein

10 cl

Franciacorta La Fiorita

*Chardonnay , Pinot Nero
Brut Docg, IT*

14

Champagne Intuition Brut

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Legras & Haas, FR*

20

Champagne Intuition Rose

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Legras & Haas, FR*

23

Weisswein

Anthilia 2025

*Catarratto
Donnafugata, Sizilien, IT*

10

L'Altro 2024

*Chardonnay, Sauvignon Blanc
Pio Cesare – Piemont, IT*

11

Elisa Pouilly Fume 2024

*Sauvignon Blanc
Domaine Jonathan Didier Pabiot, Loire, FR*

12

TAPAS CARNE

CHF

Croquetas de Jamón

Croquettes | Ham | Manchego Cheese

19

Tartar de Solomillo de Ternera

Beef Tartare | Fried Onion | Chives

21

Jambalaya Chorizo

Chorizo | Tomato | Rice | Bell Pepper | Chili | Honey

21

Pollo Loco

Chicken Wings | Chilli | BBQ

22

Chicharrón

Pork belly | Plantain | Mango Chili Chutney

22

Ribeye 140g

Chimichurri

29

Postres

Panna Cotta de Vainilla

Vanilla | Seasonal fruit coulis

9

Bocaditos de churro

Cinnamon sugar | Chocolate sauce

12

Mousse de Chocolate Bicolor

Chocolate

13

Crêpes rellenos de dos Sabores

Quark | Berries | Rum raisins | Vanilla ice cream

15

Roséwein

10 cl

Gertrud 2025

*Pinot Noir, Gamay
1/LAFFU, Wallis, CH*

11

Abacus Cote de Provence Rose 2025

*Grenache, Cinsault
Domaine Mapliers, FR*

12

Rotwein

HILLside 2020

*Syrah, Zweigelt, Merlot
Leo Hillinger - Burgenland, AT*

11

Stupore Bolgheri Rosso 2022

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Campo alle Comete, Toscana, IT*

12

Tempo d'Angelus 2023

*Merlot, Cabernet Franc
Bordeaux, FR*

12

VERAN Finca Biniagual 2010



*Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Syrah
Bodegas Biniagual - Mallorca, ES*

14

TAPAS VEGETALES

	CHF
Focaccia de Ajo  <i>Garlicoil</i>	7
Hummus Fresco  <i>Basil</i>	9
Baba Ganoush  <i>Aubergine Tahina Herbs</i>	9
Quiche Vegetariana de Ajo Silvestre  <i>Leek Onions Manchego Wild garlic crème fraîche</i>	13
Dúo de Verduras al horno  <i>Asparagus Falafel Wild garlic crème fraîche</i>	14
Berenjena al horno  <i>Eggplant Bell Peppers crème fraîche red Onions</i>	15
Pintxo de Burrata y Tomate  <i>Focaccia Burratina Tomatoes Pesto</i>	15
Tortilla Española  <i>Omelette Potato Mushrooms Chili apple chutney</i>	16
Empanadas Vegetarianas  <i>Cheese Spinach Mushroom</i>	19

TAPAS EL CLASSICO

	CHF
Olivas  <i>Eingelegte Oliven</i>	8
Pimientos de Padrón  <i>Grüne Peperoni</i>	9
Patatas Bravas  <i>Kartoffeln Pikantes Öl</i>	9
Albondigas de Carne <i>Rindsbällchen Tomato</i>	17
Gambas al Ajillo <i>Krevetten Knoblauchöl</i>	18

TAPAS DE MAR

Guiso de Mejillones con Azafrán <i>Wurzelgemüse Mies & Venusmuscheln Knoblauch Focaccia</i>	22
Calamares a la plancha <i>Tintenfisch Salsa Verde</i>	22
Pulpo Sabroso <i>Pulpo Kartoffel Jalapeños</i>	23
Tartar de Salmón <i>Gurken Sauer Halbrahm Dill Limette</i>	24

TAPAS EL CLASSICO

	CHF
Olivas  <i>Pickled Olives</i>	8
Pimientos de Padrón  <i>Padrón chili peppers</i>	9
Patatas Bravas  <i>Potatoes Spicy Oil</i>	9
Albondigas de Carne <i>Meatballs Tomato</i>	17
Gambas al Ajillo <i>Prawns Garlic Oil</i>	18
TAPAS DE MAR	
Guiso de Mejillones con Azafrán <i>Root vegetables Mussels & Venus clams Garlic focaccia</i>	22
Calamares a la plancha <i>Squid Salsa Verde</i>	22
Pulpo Sabroso <i>Octopus Potato Jalapeños</i>	23
Tartar de Salmón <i>Cucumbers Sour half-cream (sour cream) Dill Lime</i>	24

TAPAS VEGETALES

	CHF
Focaccia de Ajo  <i>Knoblauchöl</i>	7
Hummus Fresco  <i>Basilikum</i>	9
Baba Ganoush  <i>Aubergine Tahina Kräuter</i>	9
Quiche Vegetariana de Ajo Silvestre  <i>Lauch Zwiebeln Manchego Bärlauch Crème Fraîche</i>	13
Dúo de Verduras al horno  <i>Spargel Falafel Bärlauch Crème Fraîche</i>	14
Pintxo de Burrata y Tomate  <i>Focaccia Burratina Tomaten Pesto</i>	15
Berenjena al horno  <i>Aubergine Peperoni Crème Fraîche Rote Zwiebeln</i>	15
Tortilla Española  <i>Omelette Kartoffel Spargel Bärlauch</i>	16
Empanadas Vegetarianas  <i>Käse Spinat Champignon</i>	19

Market Klassiker CHF

Winzerplatte
Schlossberger | Rohes Speck | Knoblauchsalami | San Daniele **32**

Käseplatte 
Von Familien-Käserei Jumi | Feigensenf **28**

Tapas Menu

Menorca
6 Variationen Für 2 Personen **88**

Mallorca
8 Variationen Für 3 Personen **126**

Ibiza
10 Variationen Für 4 Personen **154**

TAPAS CARNE CHF

Croquetas de Jamón **19**
Kroketten | Rohschinken | Manchego Käse

Tatar de Solomillo de Ternera **21**
Rindstatar | Röstzwiebel | Schnittlauch

Jambalaya Chorizo **21**
Chorizo | Chili | Reis | Honig | Peperoni

Pollo Loco **22**
Pouletflügeli | Chili | BBQ

Chicharrón **22**
Schweinebauch | Kochbananen | Mango Chili Chutney

Ribeye 140g **29**
Chimichurri

Postres

Panna Cotta de Vainilla **9**
Vanille | Saisonales Fruchtcoullis

Bocaditos de churro **12**
Zimtzucker | Schokoladensauce

Mousse de Chocolate Bicolor **13**
Schokolade

Crêpes rellenos de dos Sabores **15**
Quark | Beeren | Rumrosinen | Vanilleglace